



Ondalán 100 Abades Selección Graciano 100%

LA EXQUISITEZ

Denominación de Origen Calificada RIOJA

COSECHA:	2014
GRADO:	13,00%
VARIEDADES:	100% Graciano, procedente de viñedos propios.
CRIANZA:	12 meses en barrica roble 80% francés 20% americano y el resto en botella.

VISTA:

Limpio y brillante, con lágrima muy fina. Intensidad muy alta con tonalidad granate.

OLFATO:

Intensidad aromática muy alta. Fruta negra y especiado (pimienta). Segunda capa con notas de chocolate negro. Con la evolución en copa gana complejidad hacia el carácter especiado (clavo, bayas de enebro...).

BOCA:

Vibrante, buena acidez y gran cuerpo y estructura. Largo y persistente con recuerdo final de notas especiadas de pimienta y bayas de enebro.

Consumir a una temperatura entre 16°C y 18°C y siempre con moderación.

Se recomienda mantener en un lugar fresco y seco.

